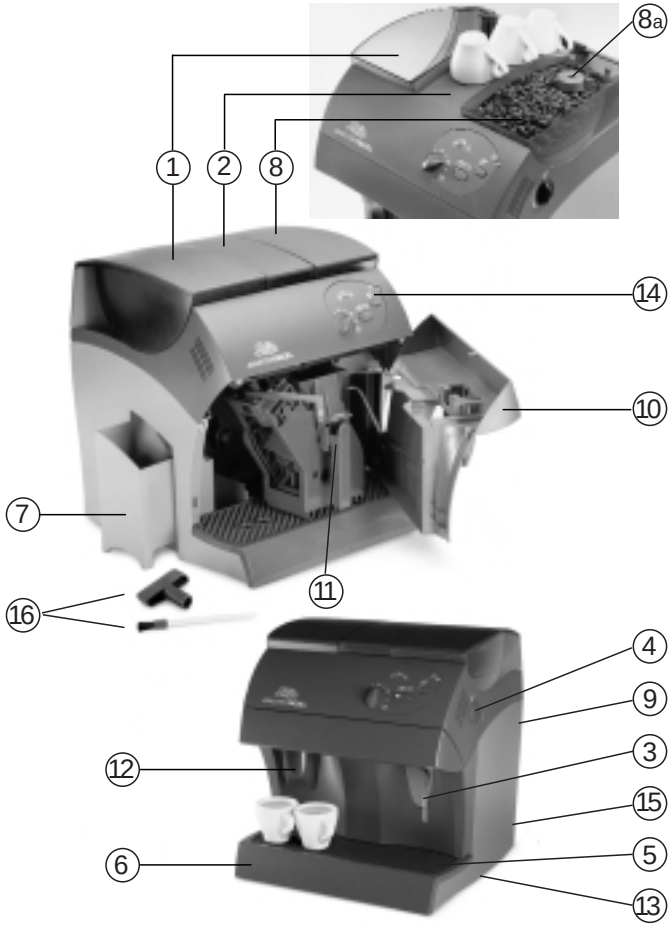
Chère cliente, cher client,

En optant pour ce nouvel AUTOMATE À CAFÉ SOLIS MASTER 5000, vous avez choisi un produit de qualité suisse. Une lecture attentive de ce mode d'emploi, suivie d'une utilisation adéquate de l'appareil MASTER 5000, vous permettront de réussir un excellent café et de réjouir ainsi tous ceux qui le dégusteront. Conservez ce mode d'emploi dans un endroit sûr. En cas d'incertitude, ou si vous souhaitez des informations complémentaires, contactez-nous ou adressez-vous s.v.p. à votre revendeur spécialisé. Nous vous viendrons volontiers en aide.

Votre SOLIS SA

Sommaire

Légendes, panneau de commande, témoins de contrôle et explications de l'affichage		**Page 17**
1.0	Prescriptions de sécurité	**Page 18 –19**
2.0	Indications générales	**Page 19–20**
3.0	Mise en service/Avant la première utilisation	**Page 20–21**
4.0	Préparation du café/Dosage des tasses	**Page 21**
5.0	Préparation d'eau chaude	**Page 21**
6.0	Préparation de vapeur	**Page 22**
7.0	Moulin/Réglage de la finesse de mouture	**Page 23**
8.0	Soins et entretien	**Page 23–25**
9.0	Détartrage	**Page 25**
10.0	Dérangements, causes et comment y remédier	**Page 26**
11.0	Service et interventions de maintenance	**Page 27**
12.0	Conseils utiles au sujet du café	**Page 27**
13.0	Accessoires recommandés	**Page 28**
14.0	Caractéristiques techniques	**Page 29**

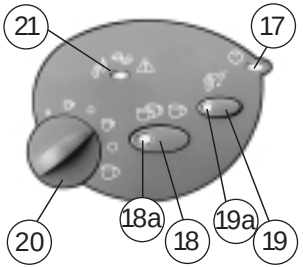


Légende:

1 Réservoir d'eau amovible avec couvercle
2 Desserte à tasses avec couvercle
3 Buse vapeur et eau chaude pivotante
4 Commutateur rotatif eau chaude/vapeur
5 Grille à tasse
6 Tiroir d'égouttement extractible avec affichage de niveau
7 Récipient à marc de café amovible
8 Compartiment pour café en grains avec couvercle
8a Bouton de réglage de la finesse de mouture
9 Commutateur principal MARCHE-ARRÊT
10 Trappe de maintenance
11 Unité de chauffage extractible
12 Unité d'écoulement du café extractible
13 Bague tournante intégrée
14 Panneau de commande avec voyants de contrôle
15 Cordon d'alimentation
16 Accessoires: clé pour l'unité de chauffage, pinceau de nettoyage

Panneau de commande/ Témoins de contrôle

17 Témoin MARCHE/ARRÊT
18 Touche pour 1 et 2 tasses de café
18a Témoin de contrôle de la température du café
19 Touche de préparation de la vapeur
19a Témoin de contrôle de la température de la vapeur
20 Commutateur rotatif pour le dosage des tasses
21 Témoin de contrôle multiple pour absence de café en grain, absence d'eau et dérangement.



Explications des symboles

Affichage MARCHE/ARRÊT (17): s'illumine lorsque l'appareil est branché au réseau à l'aide du commutateur principal (9)

TÉMOIN DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE DU CAFÉ (18a):

Clignote
– à l'enclenchement de l'appareil durant la phase d'échauffement et lorsque la température d'écoulement est trop basse; durant cette phase, la préparation de café est bloquée;
– durant l'écoulement de café pour 1 tasse (1x)
– durant l'écoulement de café pour 2 tasses (2x)

S'illumine durant environ 2 minutes après l'enclenchement: l'appareil est alors prêt à fonctionner.

TÉMOIN DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE DE LA VAPEUR (19a):

Clignote à l'enclenchement de la vapeur

S'illumine en permanence à l'atteinte de la température adéquate; la préparation de vapeur est maintenant possible.

Important: les deux témoins de contrôle du café (18a) et de la vapeur (19a) clignotent si la température de préparation du café est trop élevée, indiquant que l'appareil doit tout d'abord être purgé selon point 3.5.

TÉMOIN DE CONTRÔLE MULTIPLE (21):

S'illumine en cas d'absence d'eau et de café en grain.

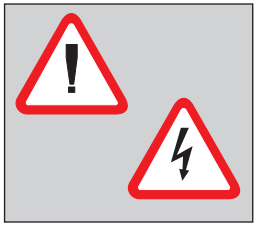
En *cas d'absence d'eau,* il est absolument nécessaire de purger tout d'abord l'appareil après l'avoir rempli d'eau et **avant toute nouvelle préparation de café. Tant que le témoin demeure allumé, le programme ne peut redémarrer sans purgeage.**

En *cas d'absence de café en grain,* le moulin s'arrête et l'appareil ne peut redémarrer qu'après remplissage.

Clignote: récipient à marc (7), unité de chauffage (11) ou tiroir d'égouttement ne sont pas correctement engagés.

1.0 Prescriptions de sécurité

Prière de respecter scrupuleusement les indications données ci-après, tant pour votre sécurité que pour celle de tierces personnes.



DANGER
Le courant électrique peut être mortel! Ne jamais mettre les pièces électriques en contact avec de l'eau: danger de court-circuit! En cas d'incendie, utiliser un extincteur au dioxyde de carbone. Les extincteurs à eau ou à poudre ne sont pas appropriés.

Les enfants ne sont pas conscients des dangers encourus; aussi, ne les laissez jamais seuls, à proximité d'appareils électriques.

Mode d'emploi. N'utiliser l'appareil qu'après avoir lu attentivement les instructions du mode d'emploi détaillé. Les personnes ne connaissant pas le mode d'emploi, les enfants ainsi que tout adulte sous l'influence de l'alcool, de drogues ou de médicaments ne peuvent utiliser l'appareil ou seulement sous surveillance.

Alimentation électrique. Ne jamais enclencher un appareil dont le système d'alimentation électrique est défectueux. En cas d'utilisation d'une rallonge, s'assurer également de son parfait état et qu'elle n'entrave pas le passage. Eloigner enfants et animaux domestiques. Ne tirer la fiche ni par le cordon ni hors de la prise avec des mains humides.

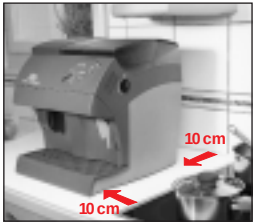
Réparation/Maintenance. Lors d'une panne, l'appareil ne peut être ouvert et réparé que par un centre de service agréé. Il en va de même pour les branchements défectueux nécessitant un outillage spécial.

Entretien. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau et ne pas l'utiliser en ayant les mains humides. Toujours retirer la fiche de la prise avant l'entretien et ne jamais laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec les éléments chauffants de l'appareil.

Ne jamais laisser l'appareil enclenché sans surveillance. Pour des raisons de sécurité et d'économie d'énergie, débrancher la machine, de nuit ou en cas d'absence, à l'aide de l'interrupteur.

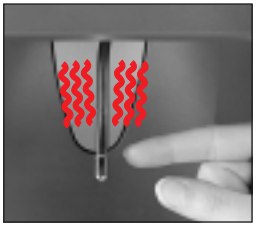
Branchement au réseau. Ne brancher l'appareil qu'à une prise munie d'une mise à terre. Pour votre sécurité, nous vous recommandons l'utilisation d'un adaptateur de sécurité FI (en vente dans les commerces d'électricité).

Emplacement. Poser l'appareil sur un fond stable et plane. Jamais sur une surface chaude. Choisir un emplacement hors de portée des enfants et des animaux domestiques. La distance, par rapport au mur ou à tout autre objet, doit être d'au moins 10 cm.



Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et ne jamais le soumettre aux influences météorologiques, telles que pluie, neige et gel.

Risque de brûlures. Attention à la buse de vapeur: elle peut être très chaude durant son fonctionnement. Ne jamais diriger le jet de vapeur/d'eau chaude sur une partie du corps, car il y a risque de brûlures!



Voltage. En déballant l'appareil, contrôler la tension du réseau (voltage) avec celle figurant sur la plaquette du modèle.

Utilisation appropriée. L'appareil est uniquement conçu pour un usage privé et ne peut être utilisé à d'autres fins. Toute modification technique ou utilisation abusive est strictement interdite en raison des dangers encourus.

2.0 Indications générales

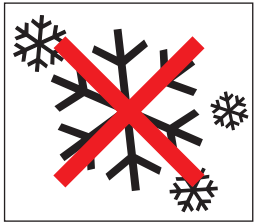
Dotation de série. Prière de contrôler la dotation de série qui doit comprendre les éléments suivants:
- appareils avec bague tournante
- clé pour l'unité de chauffage
- pinceau d'entretien
- mode d'emploi, carte de garantie

Utilisation professionnelle. L'appareil est conçu pour le ménage et donc pour une utilisation privée. Une utilisation professionnelle modifie le droit à la garantie.

Prière de prendre note des conditions de garantie!

Emballage. Le conditionnement d'origine a été choisi pour sa robustesse, afin que l'appareil puisse être envoyé par la poste. Il doit donc être conservé pour permettre un éventuel retour à l'expéditeur.

Froid/Gel. L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver pour éviter tout endommagement.



3.0 Mise en service/Avant la première utilisation

Avant la mise en service, prière de consulter les prescriptions de sécurité sous point 1.0.

Ne jamais utiliser l'appareil sans eau ni café en grain.

Retirer du récipient à marc (7) le pinceau de nettoyage et la clé de l'unité de chauffage et rangez-les à proximité de la machine.

3.1 Le compartiment pour café en grain est fixé à l'aide de deux vis. Enlever le couvercle et remplir le compartiment de **café de grains frais (volume env. 300 g).** Contrôler également que le bouton de réglage de la finesse de mouture (8a) soit sur position 8 (+/-2). Remettre ensuite le couvercle.

3.2 Extraire le réservoir d'eau, enlever le couvercle, remplir d'eau fraîche (max. 1,8 litres) et replacer dans l'appareil. Une fois dans son logement, exercer une légère pression afin de s'assurer que la soupape du fond du réservoir soit bien encliquetée. Refermer le couvercle.

Attention: n'ajouter que de l'eau fraîche, jamais d'eau minérale, de lait ou d'autre liquide.

3.3 Extraire le cordon d'alimentation à l'arrière dans la longueur nécessaire (le reste peut demeurer dans le logement prévu à cet effet) et brancher l'appareil à une prise munie d'une mise à terre.

3.4 Enclencher l'interrupteur principal MARCHE/ARRÊT. Le voyant de contrôle (17) s'illumine. Le système électronique incorporé effectue un auto-diagnostic automatique. Les bruits engendrés sont normaux.

3.5 Purgeage de l'appareil. A cet effet, placer un grand récipient sous la buse à vapeur/eau chaude et tourner le commutateur rotatif jusqu'à ce qu'un jet de vapeur régulier s'échappe de la buse. Puis refermer le commutateur. L'appareil est à présent purgé.

Indication: c'est à froid que l'appareil se purge dans les meilleures conditions; aussi, procéder à cette mesure immédiatement après avoir enclenché l'interrupteur principal.
Important: pour des raisons d'hygiène, il est recommandé de procéder à un purgeage/rinçage après une absence prolongée (p. ex. vacances).

3.6 Mise en service/Premier café. Lorsque l'affichage de température café s'illumine, appuyer sur la touche d'écoulement et le premier café s'écoule (si l'affichage clignote, la préparation de café est impossible). Le commutateur rotatif pour le dosage des tasses (20) devrait être sur position café crème. Pour des raisons d'hygiène, nous vous conseillons de ne pas consommer ce premier café.

A présent, l'appareil est prêt pour la préparation du café.

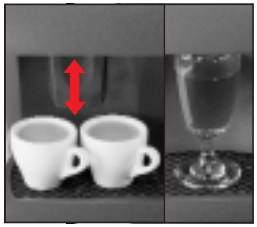
4.0 Préparation du café

Au préalable, l'appareil aura été préparé pour sa mise en service selon point 3.0, soit réservoir rempli d'eau, compartiment à grain complété et témoin de contrôle de la température (18a) allumé.

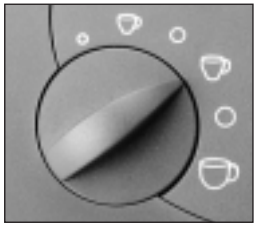
4.1 L'appareil étant en état de fonctionner, placer 1 ou 2 tasses sous l'écoulement de café, puis appuyer sur la touche.
1 pression = 1 tasse
2 pressions = 2 tasses

Indication: le SOLIS MASTER 5000 est équipé d'un dispositif de préchauffage. La mouture est tout d'abord légèrement humidifiée et l'écoulement brièvement interrompu, avant que le véritable processus ne débute réellement.

Indication: l'écoulement de café est également réglable en hauteur, ce qui permet l'utilisation de très grandes tasses et même d'un verre. A cet effet, pousser tout simplement l'écoulement de café vers le haut, pour un verre vers l'arrière. **Ne pas oublier de remettre ensuite l'écoulement dans sa position normale.**



4.2 Dosage des tasses. Avec le commutateur rotatif, vous réglez à l'envi le dosage de vos tasses. Par exemple:



Espresso

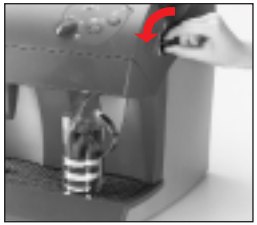
Café crème

Grande tasse

Ces données ne sont que des valeurs indicatives; vous avez tout loisir de procéder à un dosage plus précis en fonction de la taille de vos tasses.

Indication: vous avez à chaque instant la possibilité de mettre fin à l'écoulement en appuyant brièvement sur la touche (18). En appuyant à deux reprises sur la touche d'écoulement (18), le volume est automatiquement doublé pour deux tasses.

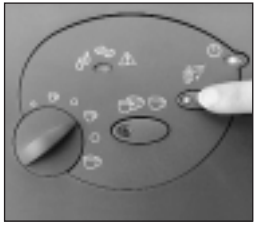
5.0 Préparation d'eau chaude pour thé, bouillons, etc.



5.1 L'appareil étant prêt à fonctionner, poser le verre ou la tasse directement sous la buse eau chaude/vapeur et ouvrit lentement le commutateur rotatif. L'eau chaude s'écoule automatiquement. A l'issue de l'opération, refermer le commutateur rotatif.

6.0 Préparation de vapeur
Pour chauffer le lait, pour le cappuccino ou d'autres liquides.

6.1 L'appareil étant prêt à fonctionner, appuyer sur la touche de préparation de la vapeur (19) et attendre l'illumination constante du témoin de la température vapeur (durant le chauffage, ce voyant clignote).

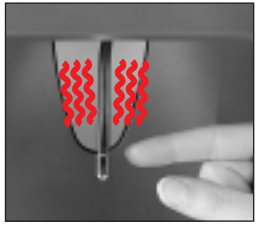


6.2 A présent, ouvrir légèrement le commutateur rotatif et laisser tout d'abord l'eau de condensation s'écouler dans le récipient d'égouttement. Puis faire pivoter la buse à vapeur dans le liquide à chauffer. Ouvrir plus longuement le commutateur rotatif et faire chauffer le liquide de bas en haut en effectuant des mouvements circulaires.

6.3 Si aucune autre vapeur n'est nécessaire, refermer lentement le commutateur rotatif et faire pivoter la buse à vapeur sur sa position initiale, puis désactiver la touche vapeur (19).

Indication: il est recommandé de nettoyer la buse immédiatement après chaque utilisation, à l'aide d'un chiffon humide.

Important: la buse à vapeur et eau chaude devient très chaude à l'utilisation. Eviter tout contact direct avec la peau. Il y a risque de brûlures!



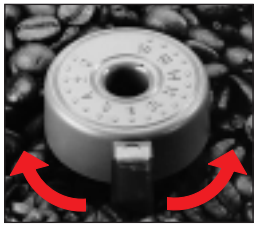
6.4 Touche vapeur (19) désactivée (les deux voyants de contrôle café et vapeur clignotent), ouvrir à nouveau le commutateur rotatif et purger l'appareil jusqu'à ce qu'un jet d'eau régulier s'écoule de la buse et que les deux voyants de contrôle café et vapeur cessent de clignoter; le témoin de contrôle café s'allume par contre.

Refermer le commutateur rotatif vapeur/eau chaude. La machine est à nouveau prête pour la préparation du café.

Important: après avoir soutiré de la vapeur, il est nécessaire de purger et de laisser refroidir la machine (voir également sous point 3.5 de la mise en service), sinon cette dernière bloque la préparation du café (les deux voyants de contrôle café et vapeur clignotent!).

6.5 Vapeur avec buse spéciale pour cappuccino (accessoire en option).
A utiliser de préférence. Faire tout simplement glisser depuis le bas sur l'embout vapeur et pratiquer selon point 6.1. Grâce à cette buse spéciale, votre cappuccino sera chauffé, comme il se doit, en un laps de temps. Pour le nettoyage, la partie extérieure est amovible.

7.0 Moulin/Réglage de la finesse de mouture



Le moulin est réglé à la production sur la valeur 8 (+/-2), idéale pour la plupart des cafés en grain. Vous avez cependant la possibilité de choisir votre propre degré de mouture. Un écoulement trop rapide du café (mouture trop grossière) ou trop lent (mouture trop fine) signifie que le moulin est mal réglé et qu'il convient de procéder à une correction.

Degré de mouture recommandé: position 8 (+/-2)
Degré de mouture → 0 = fin / Degré de mouture → 18 = grossier

Important: le degré de mouture ne peut être modifié que lorsque le moulin est en marche.

Indication: évitez si possible les réglages extrêmes, par exemple position 1. Essayez tout d'abord une autre sorte (tous les cafés ne conviennent pas).
Prenez également note du fait que le réglage de la finesse de mouture n'est effective qu'après 3 à 4 écoulements de café.

7.1 Protection contre les corps étrangers. Même le café des meilleures provenances peut contenir de petits cailloux. Pour éviter des dégâts, le moulin est équipé d'un système adéquat. Lorsqu'un corps étranger obstrue le passage, il en résulte un bruyant cliquetis. Dans ce cas, arrêtez immédiatement l'appareil. Si vous ne vous trouvez pas à proximité, le dispositif automatique interrompt la marche du moulin au plus tard après 25 secondes et l'affichage de contrôle multiple s'allume.

Important: la machine ne doit pas être remise en marche avant que le corps étranger n'ait été enlevé. Il y a sinon risque d'endommagement. En cas de problème, adressez-vous au service après-vente Solis ou à un centre de service agréé.

Solis
SERVICE

Indication: En utilisant des grains de café huileux ou gros, il est possible que les grains ne glissent pas proprement et restent bloqués. Dans ce cas, poussez les grains près du moulin et nettoyez soigneusement le compartiment à grains avant le remplissage **(machine arrêtée!).**

8.0 Soins et entretien

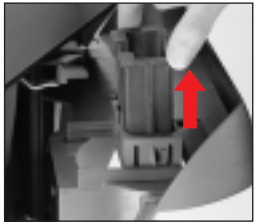
Une machine SOLIS MASTER 5000 propre et bien entretenue vous récompensera de vos efforts en vous offrant toujours un café de qualité et sa longévité s'en trouvera accrue.
Pour l'entretien du boîtier, passer un chiffon humide, puis sécher.

Important: avant de procéder à l'entretien de l'appareil, le mettre à l'arrêt et retirer la fiche de la prise.

8.1 Soins quotidiens et hebdomadaires

Le réservoir d'eau (1), le récipient d'égouttement (6), la grille à tasses (5) et le compartiment à marc (7) doivent être régulièrement nettoyés à l'eau chaude additionnée, si nécessaire, d'un détergent non abrasif. Ne pas mettre au lave-vaisselle!

8.2 Entretien de l'écoulement du café



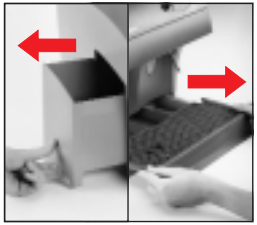
Il s'extrait pour l'entretien (ouvrir tout d'abord la trappe de maintenance) (10). Nettoyez-le à l'eau chaude en insistant sur les canaux d'écoulement. Un entretien mensuel est recommandé en cas d'utilisation normale.

8.3 Entretien du moulin

Normalement, le moulin se nettoie de lui-même. Il suffit d'éliminer du récipient les résidus de mouture les plus importants, à l'aide du pinceau livré. **Ne jamais verser d'eau dans ce compartiment à café en grain afin de ne pas endommager le moulin.**

8.4 Nettoyage de l'unité de chauffage

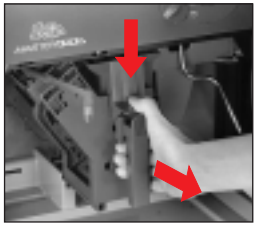
L'unité de chauffage est à nettoyer au plus tard lors du remplissage du compartiment à café en grain, mais au minimum chaque semaine. **Avant d'ouvrir la trappe de maintenance (10), l'appareil doit être débranché du réseau (9).**



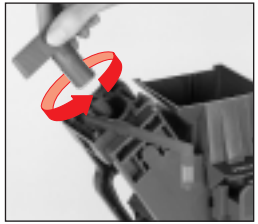
Procédez comme suit:

a) **Enlever tout d'abord le récipient à marc et le tiroir d'égouttement.**

b) **Ouvrir la trappe de maintenance et extraire l'unité de chauffage par la poignée en pressant/déverrouillant auparavant sur le marquage inhérent (PRESS).** L'unité de chauffage peut à présent se laver à l'eau chaude. **Ne pas passer au lave-vaisselle!**



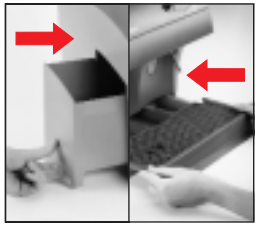
Indication: l'unité de chauffage ne s'extrait qu'une fois le récipient à marc enlevé.



c) **Veiller à ce que les deux filtres en acier chromé soient exempts de résidus de café.** Pour l'entretien, le filtre supérieur s'enlève en dévissant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la vis en plastique, à l'aide de la clé livrée. Après nettoyage et séchage du filtre, le replacer avec la clé.

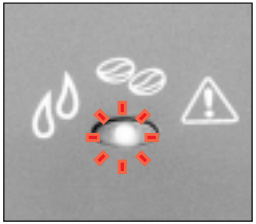
d) **Nettoyer ensuite soigneusement l'espace de maintenance** avec un détergent non abrasif. Les résidus de café moulu s'enlèvent le plus facilement avec un aspirateur.

e) **Replacer l'unité de chauffage nettoyée et séchée dans l'appareil** jusqu'à ce qu'elle s'encliquette et refermer la trappe de maintenance. **Important: en replaçant l'unité de chauffage, ne jamais appuyer sur le marquage PRESS, car celle-ci ne s'encliquetterait pas et pourrait endommager la machine.**



f) **Enfin, remettre à leur emplacement le récipient à marc et le tiroir d'écoulement** avec la grille à tasse.

Indication: lorsque l'unité de chauffage n'est pas correctement engagée, le témoin de contrôle multiple (21) clignote et la préparation de café est bloquée.



9.0 Détartrage

La machine est à détartrer régulièrement, selon la dureté de l'eau (même si vous disposez d'un filtre à eau), mais au plus tard tous les 4 à 6 mois. Dans les régions où la dureté de l'eau est très importante, il est nécessaire d'augmenter la fréquence de détartrage.

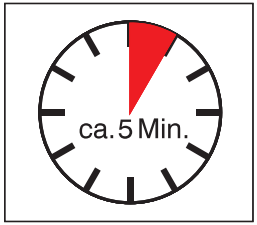
9.1 Pour cette opération, il est préférable d'utiliser le **détartrant SOLIPOL** spécialement prévu pour la machine.

9.2 Machine débranchée, verser le détartrant SOLIPOL dans le réservoir d'eau (0,5 litre de SOLIPOL pour 0,5 litre d'eau) **et remettre ce dernier dans son logement.**

9.3 Placer un grand récipient sous la buse eau chaude/ vapeur et ouvrir le commutateur. Enclencher à présent le commutateur principal MARCHE/ ARRÊT et laisser s'écouler environ 3 dl d'eau à travers la buse.

9.4 Désactiver à nouveau le commutateur MARCHE/ARRÊT et laisser agir le détartrant durant environ 5 minutes.

9.5 Répéter l'opération, selon points 9.3 et 9.4, à deux ou trois reprises, jusqu'à ce que toute la solution de détartrage se soit écoulée à travers la buse, puis refermer le commutateur rotatif eau chaude/vapeur. **Ensuite, bien rincer le réservoir et le remplir à nouveau d'eau fraîche.**



9.6 Réenclencher le commutateur MARCHE/ARRÊT et bien rincer la machine en laissant s'écouler l'eau fraîche du réservoir (1 litre au minimum) à travers la buse d'eau chaude. Ce rinçage permet d'éviter une altération du goût du café. Le SOLIS MASTER 5000 ainsi détartré est maintenant prêt pour de nouvelles préparations de café.

Important: un détartrage régulier protège votre machine à café de défectuosités souvent coûteuses. Tout endommagement survenant suite à l'absence d'un détartrage approprié, au maniement erroné et au non-respect de ce mode d'emploi détaillé ne peut être couvert par la garantie. **Pour ce qui est du détartrage, éviter à tout prix l'emploi de vinaigre susceptible d'endommager l'appareil.**

10.0 Dérangements, causes et comment y remédier

Les réparations ne peuvent être confiées qu'au service client Solis ou à un spécialiste agréé par Solis. Toute intervention abusive étant source de danger pour l'utilisateur, la responsabilité de Solis ne saurait être engagée en cas d'endommagement consécutif. Dans ces conditions, le droit à la garantie serait également supprimé. Avant d'envoyer votre appareil pour réparation, lisez attentivement les points suivants. Souvent, les problèmes rencontrés sont d'une solution aisée, ce qui vous évite perte de temps et énervement inutile.

Dérangement	Cause(s) probable(s)	Remède
Le commutateur principal n'enclenche pas l'appareil	– pas de tension – trappe de maintenance ouverte	– vérifier prise et fusibles – refermer la trappe
La préparation de café ne démarre pas	Témoin de contrôle multiple multiple s'allume – absence d'eau – pas de café en grain ou corps étranger dans le moulin	– remplir d'eau – remplir de café en grain – nettoyer le moulin ou apporter la machine au service après-vente
Le témoin de contrôle multiple clignote	– récipient à marc incorrectement engagé – tiroir d'égouttement incorrectement engagé – unité de chauffage incorrectement engagée ou verrouillée – touche vapeur enclenchée	– engager correctement – engager correctement – engager ou verrouiller correctement – désactiver touche vapeur et purger l'appareil selon point 3.5
Les témoins de contrôle vapeur et café clignotent simultanément	– température trop élevée	– purger l'appareil selon point 3.5
Pas d'eau chaude/de vapeur **Le café n'a pas de petite mousse**	– buse à vapeur obstruée – mélange de café non approprié – café manquant de fraîcheur – tasse trop froide – café trop grossièrement ou trop finement moulu	– percer l'obstruction avec une fine aiguille – changer de sorte – remplacer par du café frais – la préchauffer – modifier la finesse de mouture
L'unité de chauffage ne peut être extraite	– L'unité de chauffage n'est pas dans sa position de base	– enclencher l'appareil, fermer la trappe de maintenance; l'unité de chauffage se place d'elle-même dans sa position de base
La durée d'échauffement se prolonge, le volume d'eau est insuffisant	– l'appareil est entartré	– détartrer selon point 9.0

11.0 Service et interventions de maintenance

Pour assurer un fonctionnement parfait de votre SOLIS MASTER PRO, il est indispensable de veiller à l'entretien et au détartrage réguliers de l'appareil. Cependant, même les meilleurs soins ne peuvent empêcher une certaine usure, surtout si vous utilisez souvent votre machine à café. Un contrôle régulier dans un centre de service SOLIS ou auprès d'un spécialiste agréé augmente la longévité de votre appareil et garantit la qualité de votre café, tasse après tasse.

En Suisse, en cas de réparation, s'adresser à:

SOLIS SA, service après-vente
Solis-Haus
8152 Glattbrugg-Zurich
Tél. 01/ 810 18 18 fax 01/810 30 70
E-Mail: info@solis.ch
Internet: http://www.solis.ch

En Allemagne:

SOLIS DEUTSCHLAND GmbH
Am Krebsgraben 18
D-78048 VS-Villingen
tél. (07721) 8406-0
fax (07721) 8406-33
E-Mail: info@solis.de
Internet: http://www.solis.de

Pour tous les autres pays (où des articles Solis sont commercialisés) procéder comme suit:

envoyer l'appareil au centre de service après-vente Solis mentionné sur le certificat de garantie.

Attention: selon nos directives de garantie, le service ne peut être confié qu'au service après-vente de SOLIS ou à un spécialiste agréé par SOLIS. A cet effet, prière d'utiliser la formule d'ordre de service spéciale SOLIS.

12.0 Conseils utiles au sujet du café

Réussir un bon café ne dépend pas uniquement de l'appareil, mais aussi de l'eau, du mélange de cafés, de la température, etc.

A ce propos, suivez de préférence les conseils que voici:

– Utilisez toujours du café frais et des torréfactions relativement fortes. Par exemple les mélanges de cafés spécialement mis au point par Solis pour les machines à espresso.

– Conservez le café dans un endroit frais. Il peut d'ailleurs fort bien se surgeler et s'utiliser ensuite tel quel.

– Si le café s'écoule trop rapidement ou trop lentement, cela est dû au mauvais choix de la mouture.

– Le café s'écoule trop rapidement: réglez le degré de mouture sur un chiffre inférieur, p. ex. pos. 5.

– Le café s'écoule trop lentement: réglez le degré de mouture sur un chiffre supérieur, p. ex. pos. 11

Position recommandée: réglage d'usine 8 (+/-2)

Important: ne réglez le degré de mouture que lorsque le moulin est en marche.

– Le café est meilleur dans des tasses préchauffées. Pour un préchauffage rapide, nous vous recommandons de rincer la tasse à l'aide de la buse à eau chaude.

13.0 Accessoires recommandés

Pour faciliter l'utilisation et l'entretien de votre SOLIS MASTER 5000, nous vous recommandons:

Les mélanges de CAFÉ SOLIS: plusieurs sortes de cafés soigneusement sélectionnées pour les machines à espresso et donc garantes d'un excellent résultat.

Le filtre à eau SOLIS AQUA-SELECT qui vous aide à réduire la dureté de l'eau et donc à prévenir des détartrages à répétition.

La boîte à provision Solis particulièrement indiquée pour conserver des emballages de café entamés.

Le détartrant liquide SOLIS SOLIPOL spécialement conçu pour le détartrage en douceur des machines à espresso.

En Suisse, vous trouvez ces accessoires dans les commerces spécialisés et les grands magasins ou directement auprès de

SOLIS MAIL SA, 6850 Mendrisio
tél. 01/811 41 11 / 091/646 80 51
fax 01/811 41 22 / 091/646 25 32
E-Mail: info@solis-mail.ch
Internet: http:/www.solis-mail.ch

Dans tous les autres pays (où des articles Solis sont commercialisés) également dans le commerce ou auprès de la **succursale/ agence SOLIS locale.** A cet effet, prière de noter les adresses mentionnées sur le certificat de garantie.

14.0 Caractéristiques techniques

Matériel

Boîtier complet	en matière ABS

Données de l'appareil

Voltage:	230 V / (USA: 115 V)
Puissance:	1250 watts
Système de chauffage:	bloc thermique
Pompe:	électromagnétique
Moulin:	conique avec protection contre les corps étrangers
Compartiment à café en grain:	env. 300 g
Réservoir d'eau:	1,8 litres
Dimensions:	H x L x P 360 x 380 x 360 mm
Poids:	env. 9,5 kg
Cordon:	1,2 m
Commande:	électronique
Préchauffage du café:	électronique
Durée d'échauffement du café:	env. 2 minutes
Durée d'échauffement de la vapeur:	env. 3 minutes
Protection contre la surchauffe:	par thermostat
Ejection du marc de café:	automatique
Dosage du volume d'eau:	électronique
Buse eau chaude/vapeur:	pivotante
Temps de préparation	
– espresso	env. 20 sec/tasse
– café crème	env. 30 sec/tasse
– eau chaude	env. 60 sec/tasse
– lait	env. 60-90 sec mousse/tasse
Garantie produit:	selon carte de garantie annexée

Accessoires

Clé pour l'unité de chauffage
Pinceau de nettoyage

Contrôles de sécurité/Normes

ASE et marques de conformité internationales

Ce produit correspond aux directives de l'UE (89/336/CEE) selon déclaration de conformité séparée

Sous réserve de modifications spécifiques aux différents pays.

Dans l'intérêt d'un développement technique, des modifications de construction ou d'exécution sont possibles à tout moment et sans préavis.